

Fromage de tête

Ingrédients pour une terrine de 22 centimètres de diamètre :

1 pied de veau
1 demi tête de porc de 2 kg
1 langue de veau
2 joues de porc
10 cl de vinaigre
3 carottes
1 blanc de poireau
1 oignon piqué de 2 clous de girofle
50 cl de vin blanc
1 bouquet garni
1 cuillère à café de grains de coriandre
1 cuillère à café de grains de genièvre
3 gousses d'ail
1 bouquet de persil
6 cornichons
Sel, poivre

Préparation :

Dans une grande bassine, mettre le vinaigre, remplir d'eau, mettre la tête de porc, la langue, le pied.
Laisser dégorger toute une nuit.

Le lendemain bien rincer.

Mettre la viande dans une cocotte, ajouter les joues, les carottes épluchées, le poireau, l'oignon piqué de clous de girofle, la coriandre, le genièvre, le bouquet garni, le vin blanc, saler, poivrer.

Couvrir d'eau froide. Amener à ébullition, écumer.

Laisser cuire 2 heures30 à feu moyen.

Retirer les morceaux de viande, laisser refroidir.

Passer le bouillon au tamis. Réserver les carottes.

Garnir celui-ci d'une étoffe fine, repasser le bouillon, renouveler l'opération pour le clarifier au maximum.

Le faire réduire, lorsqu'il est prêt, il doit se figer sur une assiette très froide. (environ 40 minutes de cuisson)

Peler la langue de veau. La couper en cubes, réserver dans une terrine.

Faire de même avec les joues, détacher les chairs de la tête, les couper en cubes.

Mélanger toutes les chairs, ajouter les carottes coupées en brunoise, ainsi que les cornichons.

Écraser les gousses d'ail, ciseler le persil, ajouter aux chairs. Saler, poivrer.

Déposer les viandes dans une terrine.

Filtrer à nouveau le bouillon, rectifier l'assaisonnement, verser dans la terrine, il doit couvrir la viande.

Réserver toute une nuit au réfrigérateur.

Servir découpé en tranches.